CONCLUSIONES DEL ABOGADO GENERAL SR. GIUSEPPE TESAURO

presentadas el 13 de diciembre de 1991 *

Señor Presidente,
Señores Jueces,

1. El *tribunal de grande instance* de Paris plantea tres cuestiones prejudiciales sobre la interpretación de algunas disposiciones relativas a la comprobación de la producción de isoglucosa. Estas cuestiones se han suscitado en el marco de un litigio que opone la sociedad *Roquette frères,* único fabricante francés de isoglucosa, a la *Direction générale des impôts,* y que tiene por objeto la anulación de la certificación de descubierto dictada por la *Direction générale des impôts,* mediante la cual se exige el pago de 397.528 FF en concepto de «cotizaciones a la producción» debidas, con arreglo a las correspondientes disposiciones agrícolas comunitarias, por cantidades de isoglucosa producidas y no declaradas.

A. La producción de isoglucosa «enriquecida»

2. De hecho, procede destacar lo siguiente.

La isoglucosa es un producto de sustitución del azúcar obtenido por la isomerización de jarabe de glucosa que, a su vez, es un derivado del almidón.

La isomerización es un procedimiento (realizado en una columna de isomerización) que permite transformar la glucosa en una solución de glucosa y fructosa en la proporción de 58 a 52 % y de 42 a 48 %, respectivamente. La isoglucosa obtenida de esta manera presenta una composición y un poder edulcorante enteramente análogos a los del azúcar líquido (compuesto a partes iguales de glucosa y fructosa).

Si bien la que se acaba de indicar es la composición de la isoglucosa estándar, hay que subrayar, por otra parte, que, mediante un procedimiento posterior, es posible producir isoglucosa «enriquecida», incrementando la proporción de fructosa y reduciendo proporcionalmente la de glucosa.

Esta operación se desarrolla en dos fases. En primer lugar, por cromatografía, se separan en la isoglucosa estándar las moléculas de fructosa de las de glucosa. Posteriormente, la glucosa se somete a una nueva isomerización. Se obtiene de este modo más isoglucosa compuesta de glucosa y fructosa en la proporción antes indicada.

Naturalmente puede repetirse el ciclo. La isoglucosa obtenida en la segunda isomerización puede dividirse en glucosa y fruc-

* Lengua original: italiano.

tosa, y la glucosa puede volver a ser isomerizada. Y así sucesivamente.

En la práctica, mediante una repetición del ciclo de separación y reisomerización de la glucosa, se aumenta progresivamente la proporción de fructosa extraída del jarabe de glucosa empleado inicialmente. De este modo, por ejemplo, tomando como input inicial una cantidad de 100 toneladas de glucosa, pueden obtenerse, después de cuatro isomerizaciones sucesivas, 100 toneladas de isoglucosa cuyo contenido en fructosa ya no sería del 50 % aproximadamente, sino superior al 90 %, y cuyo contenido en glucosa se reduce obviamente a menos del 10 %.

3. La finalidad del procedimiento que se acaba de describir es conseguir un producto que, en relación con la isoglucosa estándar, presente un poder edulcorante más elevado. En efecto, la fructosa es el elemento que tiene propiedades edulcorantes. De ahí deriva que el aumento del contenido en fructosa incrementa también la capacidad de sustitución de la isoglucosa en relación con el azúcar.

De esta forma, mientras 100 toneladas de isoglucosa obtenidas en la primera isomerización tienen aproximadamente las mismas propiedades edulcorantes que 100 toneladas de azúcar (convertido en sacarosa), 100 toneladas de isoglucosa «enriquecida», con un contenido en fructosa superior al 90 %, tienen un poder edulcorante similar a unas 200 toneladas de azúcar convertido. En otras palabras, son precisas unas 200 toneladas de azúcar para conseguir una cantidad de edulcorante igual a la que puede obtenerse de sólo 100 toneladas de jarabe de glucosa sujetas a un ciclo de reisomerizaciones sucesivas. Esto quiere decir también que 100 toneladas de isoglucosa «enriquecida», con un contenido en fructosa próximo al 100 %, pueden mezclarse con glucosa de tal manera que se consigan 200 toneladas de isoglucosa con un tenor en fructosa de casi el 50 % y, por lo tanto, 200 toneladas de un producto con la misma capacidad edulcorante que el azúcar.

4. Por último, es preciso destacar también que el método de las isomerizaciones sucesivas es practicado precisamente por la demandante en el asunto principal.

B. La normativa comunitaria aplicable

5. La isoglucosa es, como se ha dicho, un producto de sustitución directa del azúcar; al mismo tiempo, es un derivado de la glucosa que, a su vez, se obtiene del almidón. De ello se sigue que, en atención a su empleo, la isoglucosa está sujeta a las normas de la organización común de mercados del sector del azúcar, mientras que, por su origen, entra en el campo de la organización común del sector de cereales.

Las diferentes disposiciones importantes para el caso de autos se describen de forma detallada y exhaustiva en el informe para la vista, al que me remito. Me limitaré aquí únicamente a recordar determinados puntos, que me parecen importantes para proseguir mi razonamiento, relativos al régimen de la isoglucosa en el marco de los dos sectores mencionados.

a) *La organización común de mercados en el sector de los cereales*

6. Basta señalar al respecto que el artículo 11 del Reglamento (CEE) nº 2727/75 [1] prevé la concesión de restituciones a la producción, especialmente para el maíz y el trigo blando utilizados para la fabricación de almidón, y para los grañones y sémolas de maíz utilizados para fabricar glucosa por hidrólisis directa [letras a) y c) del apartado 1 del artículo 11 del Reglamento nº 2727/75]. Según el noveno considerando del mismo Reglamento, el beneficio de que se trata se concede para permitir a la industria del almidón, de las féculas y de la glucosa procurarse los productos de base a un precio inferior al que resultaría aplicando el régimen de los mecanismos comunitarios (exacciones reguladoras y precios comunes), evitando de este modo que dichos productos sean sustituidos por otros de la competencia con precios más competitivos.

Hay que destacar igualmente que, mediante el Reglamento (CEE) nº 1665/77, [2] el Consejo suprimió las restituciones a la producción (anteriormente establecidas) para los cereales destinados a la fabricación de isoglucosa (véase el artículo 1 del Reglamento nº 1665/77).

La misma norma establece, además, que por isoglucosa se entiende el jarabe obtenido a partir de jarabes de glucosa con un contenido en peso de por lo menos 10 % de fructosa (y 1 % en total de oligosacáridos y polisacáridos).

Por último, paralelamente a la supresión de la restitución a la producción para la fabricación de isoglucosa, el Reglamento establece que los Estados miembros recuperarán de los fabricantes de isoglucosa los importes correspondientes a las restituciones concedidas a los cereales de los que se ha obtenido la glucosa.

7. Para la aplicación de esta última disposición, el Reglamento (CEE) nº 1761/77 de la Comisión [3] —modificado por el Reglamento (CEE) nº 3609/84 [4]— dispone, además, que los importes que se han de recuperar se calcularán multiplicando la cantidad de isoglucosa producida por un coeficiente determinado cuyo valor es diferente según el tipo de cereal empleado. Es evidente, por tanto, que, para determinar la restitución a la producción que se ha de recuperar, es necesario haber comprobado de antemano *cuánta* isoglucosa ha sido producida por la empresa de que se trate. El Reglamento nº 1761/77, sin embargo, no precisa la manera de proceder a dicha comprobación.

b) *La organización común de mercados en el sector del azúcar*

8. Respecto a las disposiciones relativas al sector del azúcar, se ha de recordar, en primer lugar, que, según el segundo considerando del Reglamento de base, el Reglamento (CEE) nº 1785/81, [5] hay entre isoglucosa y azúcar una relación de sustitución directa.

Estos dos mercados, por lo demás, se caracterizan por una situación de excedentes es-

1 — Reglamento del Consejo de 29 de octubre de 1975 (DO L 281, p. 1; EE 03/09, p. 13).

2 — Reglamento del Consejo de 20 de julio de 1977 (DO L 186, p. 15; EE 03/12, p. 250).

3 — Reglamento de la Comisión de 29 de julio de 1977 (DO L 191, p. 90; EE 03/12, p. 258).

4 — Reglamento de la Comisión de 20 de diciembre de 1984 (DO L 333, p. 38; EE 03/33, p. 44).

5 — Reglamento del Consejo de 30 de junio de 1981 (DO L 177, p. 4; EE 03/22, p. 80).

tructurales, lo que ha movido al legislador comunitario a establecer un régimen de cuotas con la finalidad de alcanzar una contención de la producción (véanse los artículos 23 y ss. del Reglamento nº 1785/81).[6] En la misma línea se ha establecido un sistema de «cotizaciones a la producción» destinado a asegurar la financiación integral, por parte de los mismos fabricantes, de las cargas ocasionadas por la comercialización de los excedentes (véase el undécimo considerando y el artículo 28 del Reglamento nº 1785/81).[7]

9. Para conseguir una aplicación eficaz y armoniosa, en toda la Comunidad, del régimen de cuotas y de cotizaciones a la producción, la Comisión procedió a definir tanto lo que debe entenderse por producción de isoglucosa como el método para cuantificar dicha producción.

A este fin, el Reglamento (CEE) nº 1443/82 de la Comisión[8] precisó que, en el sentido de los artículos 26 a 29 del Reglamento de base (relativos precisamente al régimen de cuotas y de cotizaciones a la producción), se considera como producción de isoglucosa la cantidad total de producto obtenida a partir de glucosa o de sus polímeros, que tenga un contenido en peso en estado seco del 10 % como mínimo de fructosa (véase el artículo 2 del Reglamento nº 1443/82).

10. La norma que se acaba de citar fue posteriormente completada por el Reglamento (CEE) nº 434/84,[9] justamente para precisar el método que ha de utilizarse para determinar la cantidad de isoglucosa producida.

Por consiguiente, con arreglo al apartado 2 del artículo 2 del Reglamento nº 1443/82, modificado por el Reglamento nº 434/84, la cantidad de isoglucosa producida se comprobará por

a) recuento físico del volumen del producto tal cual

y

b) determinación del contenido en materia seca de acuerdo con el método refractométrico,

inmediatamente a la salida del proceso de isomerización y antes de cualquier operación de separación de sus componentes de glucosa y de fructosa o cualquier operación de mezcla.

C. Las cuestiones prejudiciales

11. A la luz de los datos expuestos hasta aquí, es ahora posible responder a las cuestiones formuladas por el órgano jurisdiccional nacional.

6 — Como Roquette es el único fabricante francés de isoglucosa, su cuota es igual a la concedida a Francia (metrópoli).

7 — Otra «cotización de reabsorción» y una «cotización de reabsorción especial», destinadas a cubrir las exigencias específicas de financiación, fueron establecidas, respectivamente, por los Reglamentos (CEE) nº 934/86 del Consejo, de 24 de marzo de 1986 (DO L 87, p. 1), y por el Reglamento (CEE) nº 1914/87 del Consejo, de 2 de julio de 1987 (DO L 183, p. 5).

8 — Reglamento de la Comisión de 8 de junio de 1982 (DO L 158, p. 17; EE 03/25 p. 142).

9 — Reglamento de la Comisión de 9 de febrero de 1984 (DO L 51, p. 13; EE 03/29 p. 302).

a) *Primera cuestión*

Mediante la primera cuestión, el órgano jurisdiccional pregunta en definitiva al Tribunal de Justicia por la relación existente entre la normativa en el sector del azúcar y la normativa en el sector de los cereales, por lo que se refiere al método de cálculo de la producción de isoglucosa.

Ahora bien, como he señalado anteriormente, en el sector del azúcar, y en particular para la aplicación de las normas relativas a las cuotas y a las cotizaciones a la producción, la comprobación de la cantidad de isoglucosa producida está regulada por el artículo 2 del Reglamento nº 1443/82, modificado por el Reglamento nº 434/84.

El contenido de la norma es claro. Impone el recuento de todas las cantidades de isoglucosa producidas a la salida de la columna de isomerización. Técnicamente esto se realiza —según la resolución de remisión— mediante la instalación de un contador destinado, precisamente, a registrar el volumen de isoglucosa producido en cada isomerización y antes de cualquier operación de separación entre glucosa y fructosa.

En el caso de una empresa que, como la demandante en el asunto principal, produzca isoglucosa de alto contenido en fructosa, según el método antes descrito, las normas establecidas por el Reglamento nº 434/84 dan lugar, efectivamente, a que se cuenten las cantidades de isoglucosa procedentes de cualquier isomerización de glucosa reciclada. De ahí se sigue que, cuanto más numerosos sean los ciclos de separación y reisomerización realizados por el productor para «enriquecer» el contenido en fructosa de la isoglucosa, más elevada será la cantidad de isoglucosa registrada y contada a los efectos de aplicar la normativa vigente en el sector del azúcar.

Un ejemplo permitirá aclarar mejor las consecuencias prácticas del Reglamento nº 434/84. En el informe para la vista se describe detalladamente el ejemplo de un fabricante que haya transformado, mediante isomerización, 100 toneladas de glucosa en 100 toneladas de isoglucosa; que, posteriormente, haya reciclado la glucosa contenida en la isoglucosa, sujetándolo a nueva isomerización; y que haya realizado cuatro ciclos de reisomerización sucesivos.

Al final del proceso (una isomerización + cuatro reisomerizaciones de glucosa reciclada) el output será de *100 toneladas* de isoglucosa de alto contenido en fructosa: efectivamente, en cada reisomerización, una parte de la glucosa se habrá convertido en fructosa. Sin embargo, desde el punto de vista contable, se habrán contado *187,5 toneladas* de isoglucosa en total. Ello depende del hecho de que, por más que se trate de un producto reciclado, cada paso por la columna de isomerización supone una producción de isoglucosa que queda registrada puntualmente a la salida de la columna misma.

12. Se ha señalado también —por más que al respecto la sociedad Roquette no haya formulado oposición explícita— que este método de comprobación de la producción de isoglucosa, establecido por el Reglamento nº 434/84, se ha hecho necesario para evitar que los objetivos fundamentales de la normativa comunitaria en el sector del azúcar se vieran comprometidos.

En el Reglamento de base —Reglamento nº 1785/81— se destaca que la isoglucosa es un producto de sustitución directa del azúcar y que, por consiguiente, los mercados de estos dos productos están estrechamente ligados. El mismo Reglamento precisa, además, que en materia de edulcorantes la situación de la Comunidad se caracteriza por excedentes estructurales y que toda decisión comunitaria relativa a uno de dichos productos tendrá necesariamente repercusiones sobre el otro. En consecuencia, la isoglucosa y el azúcar deben sujetarse, en principio, a un régimen común.

A mi entender, de tales supuestos deriva que uno de los fines de la normativa examinada es asegurar el equilibrio entre los dos mercados, evitando distorsiones de competencia entre la isoglucosa y el azúcar.

Ahora bien, como se ha indicado, precisamente en este objetivo se inspira el método de comprobación de la producción de isoglucosa contemplado en el Reglamento nº 434/84.

Este último tiene en cuenta la circunstancia de que la reisomerización de la glucosa trata de aumentar el contenido en fructosa de la isoglucosa obtenida; dicho proceso se traduce pues en un incremento del poder edulcorante de la isoglucosa y, por consiguiente, en una mayor capacidad de sustitución respecto del azúcar. Efectivamente, como ya se ha señalado, 100 toneladas de isoglucosa con un contenido en fructosa cercano al 100 % tienen un poder edulcorante similar a unas 200 toneladas de azúcar convertido, mientras que 100 toneladas de isoglucosa no enriquecida, con un contenido en fructosa de un 50 % aproximadamente, tienen un poder edulcorante semejante a 100 toneladas de azúcar convertido.

De ahí deriva que el método de cálculo previsto por el Reglamento nº 434/84 tiene en cuenta el hecho de que a cada reisomerización de la glucosa corresponde un incremento del contenido en fructosa de la isoglucosa total y, por tanto, de su capacidad de sustitución respecto al azúcar.

Así pues, este método, al recontar todas las cantidades de isoglucosa conseguidas en cada sucesiva reisomerización, permite evitar que la isoglucosa «enriquecida» se contabilice, en particular a efectos de la aplicación de las normas sobre las cuotas y las cotizaciones a la producción, de la misma forma que la isoglucosa estándar, cuyo contenido en fructosa es aproximadamente igual al del azúcar. Desde este punto de vista, pues, el Reglamento nº 434/84 se muestra perfectamente coincidente con el objetivo tanto de asegurar la correcta aplicación de las medidas de contención de la oferta establecidas por el legislador comunitario, como de mantener el equilibrio entre los dos mercados vinculados del azúcar y de la isoglucosa.

13. Muy distinta se presenta, por el contrario, la situación en el sector de los cereales, donde existen normas diferentes para la comprobación de la producción de isoglucosa. En efecto, para la aplicación del régimen de recuperación de las restituciones a la producción, no influye para nada el diferente contenido en fructosa de la isoglucosa y, por ello, sus mayores o menores propiedades edulcorantes. Para determinar el im-

porte que se ha de recuperar, interesa únicamente determinar la cantidad de cereales empleada para la transformación en almidón y, posteriormente, en glucosa o en isoglucosa. Dicha cantidad se calcula multiplicando por un determinado coeficiente la cantidad de producto acabado (isoglucosa) obtenido a partir del cereal de base.

Ahora bien, para ese objetivo sólo es preciso tener en cuenta la cantidad de isoglucosa obtenida en la primera isomerización.

En efecto, éste es el dato representativo tanto de la cantidad de glucosa empleada como, en consecuencia, de la cantidad de cereales de que se obtiene la glucosa.

A la inversa, si se tuviesen en cuenta las cantidades de isoglucosa derivadas del reciclaje posterior de la glucosa, se llegaría a «inflar» artificialmente la cantidad de cereales empleados. El reciclaje, en efecto, no hace sino modificar la *composición,* y precisamente el contenido en fructosa, de la isoglucosa producida; pero es obvio que, por otra parte, cualquiera que sea el número de operaciones de reciclaje efectuadas, la cantidad de producto intermedio (glucosa) y de base (cereales) empleada queda enteramente invariable.

De ahí se sigue que, para la aplicación de las normas del Reglamento nº 1761/77, modificado por el Reglamento nº 3609/84, será preciso basarse únicamente en la producción de isoglucosa obtenida en la primera isomerización. En la práctica, ello quiere decir que, de la cantidad total calculada según el método previsto por el Reglamento nº 434/84, deben deducirse las cantidades de isoglucosa conseguidas mediante las operaciones de reisomerización de glucosa reciclada.

b) *Segunda cuestión*

Mediante la segunda cuestión, el órgano jurisdiccional pide en sustancia al Tribunal de Justicia que se pronuncie sobre si, en el supuesto de reisomerizaciones sucesivas, no ya de glucosa pura, sino de un jarabe de isoglucosa que contenga poco más del 10 % de fructosa, las cantidades de isoglucosa obtenidas en cada isomerización deben ser contadas en el sentido del Reglamento nº 1443/82, modificado por el Reglamento nº 434/84.

Para responder a esta cuestión, hay que hacer algunas observaciones previas. La demandante en el asunto principal, al saber que la Administración francesa, con arreglo al Reglamento que acabo de citar, trataba de contabilizar la cantidad de isoglucosa obtenida en cada operación de reisomerización, modificó su propio proceso productivo. Así pues, empezó por introducir en la columna de isomerización no ya glucosa pura (separada por cromatografía), sino una solución de isoglucosa con un contenido muy bajo en fructosa (11 % aproximadamente).

Según la sociedad Roquette, este producto no entra en el campo de aplicación de las normas establecidas por el Reglamento nº 434/84. En efecto, este último se refiere únicamente a la isoglucosa producida a partir de *glucosa o de sus polímeros* y no a partir de otra isoglucosa.

He de decir de inmediato que me parece que esta interpretación debe rechazarse, por cuanto se basa en una lectura formalista de las normas y no tiene en cuenta las finalidades del método de cálculo establecido por el Reglamento de que se trata.

Basta señalar a este respecto que, como ha observado atinadamente la Comisión, el Reglamento nº 434/84 responde precisamente a la finalidad de contabilizar cualquier cantidad de isoglucosa producida en el marco de un proceso de reciclaje destinado a enriquecer el contenido en fructosa de la misma isoglucosa. Ahora bien, este proceso se realiza lo mismo cuando el producto reciclado es glucosa pura que cuando el producto reciclado es una solución de isoglucosa con un alto contenido en glucosa. En ambos casos, el proceso realizado es el mismo y también es idéntico el producto que se obtiene. En efecto, en los dos casos, mediante una operación de isomerización, la glucosa (pura o combinada en parte con fructosa) se transforma en isoglucosa.

Y por otra parte, las mismas proporciones de la solución de isoglucosa sujeta a reisomerización permiten pensar que el método utilizado por la empresa no es más que un hábil subterfugio para tratar de librarse de la rigurosa aplicación de las normas sobre la comprobación de la producción de isoglucosa en el sector del azúcar.

Considero, por tanto, que el método de cálculo establecido por el Reglamento nº 1443/82, modificado por el Reglamento nº 434/84, ha de aplicarse también en el supuesto de que un fabricante, para obtener isoglucosa con alto contenido en fructosa, sujete a ciclos sucesivos de reisomerización no ya glucosa pura, sino isoglucosa con un contenido en fructosa superior al 10 %. De ello se sigue que la isoglucosa que se obtiene en cada uno de los ciclos de reisomerización debe ser contabilizada como una cantidad imputable al régimen de cuotas establecido por el Reglamento nº 1785/81.

c) *Tercera cuestión*

Mediante la tercera cuestión, el órgano jurisdiccional pide en sustancia al Tribunal de Justicia que determine si también la isoglucosa utilizada como producto intermedio para la fabricación de otros productos debe imputarse a las cuotas señaladas por el Reglamento nº 1785/81.

A este respecto, basta subrayar que la isoglucosa constituye un producto de sustitución directa del azúcar, lo mismo como producto final que como producto intermedio y que, precisamente por esta amplia posibilidad de sustitución, la normativa comunitaria ha establecido que, en principio, cualquier cantidad que se produzca de azúcar o de isoglucosa se impute a las cuotas con independencia del *destino* del producto mismo.

Como acertadamente indica la Comisión, así lo confirma *a contrario* el artículo 31 del Reglamento nº 1785/81, que establece que el Consejo podrá decidir que la isoglucosa o el azúcar utilizados para la fabricación de determinados productos no sean considera-

dos como producción a los fines de la aplicación del régimen de cuotas.

Por último, hay que señalar igualmente que el Tribunal de Justicia, en la sentencia de 27 de junio de 1990, Maizena (C-18/89, Rec. p. I-2587), reconoció que una alteración de la igualdad de trato entre isoglucosa y azúcar, en el supuesto de que éstos constituyan productos intermedios, se traduce necesariamente en una distorsión de la competencia, dada la intercambiabilidad de los productos, incluso a nivel intermedio.

A la luz de tales consideraciones, estimo pues que la isoglucosa utilizada como producto intermedio para la fabricación de otros productos deba sujetarse al régimen de cuotas establecido por el Reglamento nº 1785/81.

D. Conclusiones

Por consiguiente, llego a la conclusión de proponer al Tribunal de Justicia que responda lo siguiente al órgano jurisdiccional nacional:

«1) Para el cálculo de las restituciones a la producción que deben recuperarse de los fabricantes de isoglucosa, con arreglo a las disposiciones del Reglamento (CEE) nº 1761/77 de la Comisión, modificado por el Reglamento (CEE) nº 3609/84, la producción de isoglucosa debe ser comprobada deduciendo de la cantidad total, calculada según el método previsto por el Reglamento (CEE) nº 1443/82 de la Comisión, modificado por el Reglamento (CEE) nº 434/84, las cantidades de isoglucosa conseguidas mediante la reisomerización de glucosa reciclada.

2) Las cantidades de isoglucosa conseguidas de la reisomerización de un jarabe de isoglucosa, que tenga un contenido en fructosa de 10 % por lo menos, deben ser contabilizadas con arreglo a las disposiciones del Reglamento (CEE) nº 1443/82 de la Comisión, modificado por el Reglamento (CEE) nº 434/84, y, por consiguiente, deben entrar en el régimen de cuotas establecido por el Reglamento (CEE) nº 1785/81 del Consejo.

3) La isoglucosa utilizada como producto intermedio para la fabricación de otros productos debe sujetarse al régimen de cuotas establecido por el Reglamento (CEE) nº 1785/81 del Consejo.»